TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK DRUGI. KWARTAŁ TRZECI.

»ORA ET LABORA.« »MEDIUM TENERE BEATI.«

Pisma tego w każdy Piątek wychodzić będzie arkusz. — Przedpłata wynosi półrocznie: w *Warszawie* złp. 12, na *prowincyi* złp. 15.— Prenumerować można: w *Warszawie* w Księgarniach: P. Sennewalda, P. E. Glücksberga, P. J. Glücksberga, P. Dmochowskiego, P. Szteblera, w Biurze Inform., w Biurze Zleceń, w drukarni Piasta, w Składzie P. Filipa Ciechanowskiego przy Podwalu. *Na prowincyi:* na wszystkich Urzędach i Stacyjach Pocztowych.



№ 38.

PIĄTEK Dnia 16 Września 1836.

GOSPODARSTWO ROLNE.

O przeistaczaniu systematów rolniczych, przez Fr. Gajewskiego.

(Dokończenie.)

Folwark B. ma dwa rodzaje roli: ³/₄ części składają się z czarnoziemiu, mającego spodnią warstwę marglowatej gliny, wilgoci nieprzepuszczającej; ¹/₄ część z piasku rzadkiego, lub z gruntu gliniastego, rozrzedzającego się przy najmniejszej mokrości, tak dalece, iż po zimie roku 1833 utopiłem w nim bez natężenia pręt aż do głębokości czterech łokci. Ziemia czarna nadzwyczajnie jest urodzajna na jarzynę, na rzepak i pszenicę; żyto z powodu zbytniej wigoci nie udaje się na niej.

Lekkie grunta wydają dobre owsy, ale żyto kostrzewne. Ziemi na folwarku B. nie szkodzi susza, lecz raczej wilgoć zbyteczna, a to dla tego, że woda nie ma tu odcieku, pomimo rowów, które co staje wybić kazałem.

Łąk smużnych mam na folwarku B. około 30 morgów; wypuszczając przyległy folwark w dzierżawę, obwarowałem sobie użycie łąki, z której sprzątam 1000 centn. siana zdatnego dla koni. Bór należący do mnie, przedzielonym jest przez folwark wypuszczony, a zatem z pastwiska w nim nie użytkuję.

Urządzając płodozmian na folwarku B., podzieliłem go na 11 pól, w dwóch rotacyjach, związek z sobą mających; to jest: ziemię mocną drugiej klassy, zawierającą około 60 prct. gliny i 3¹/₄ prct. wapna, oddzielnie; a ziemię lekką i zimne gliny, do roli owsianej pierwszej klassy należącą, zawierające 25 pct. gliny i ¹/₄ prct. wapna, także osobno. Przedziały nie są równe, ponieważ miejscowe położenie nie dozwalało tego; lecz wysiew ile możności wyrównywam, nawożąc rocznie jeden przedział większy i jeden mniejszy.

Rotacyja ziemi czarnej jest następna:

1. 60 morgów kartofli na świeżym nawozie, po 30 wozów na morg.
2. 60 morg. dwurzędowego jęczmienia jak najrychlej zasianego pod skibę, z koniczyną czerwoną na wierzch zasianą.

3 i 4. Koniczyna czerwona na siano i na ziarno.

5. Owies na rzysku koniczynnem poprzedniej jesieni pooranem; na wierzch zasiany i żelaznemi ciężkiemi bronami uwleczony.

6. Ugor mierzwiony w części odchodami rogowemi, w części nawozem zielonym i obsiany rzepakiem.

7. Rzepak zimowy.

8. Pszenica.

9. Groch, wyka i handlowe rośliny, np. len, konopie, rezeda żółta, anyż i t. p. W przedział ten o ile można nawożę po 12 wozów po 2000 funtów na morg.

Wypadałoby w tem polu tabakę sadzić, lecz nieprzyjemności i koszta połączone z odstawą liści do fabryki są zbyt wielkie; dla tego nie uprawiam wcale tej rośliny.

10. Ozimina.

11. Owies.

Rotacyja na lekkim gruncie i zimnej glinie, lubo w tychże samych polach będąca, jest następująca:

1. Kartofle jak na czarnoziemiu.
2. Owies pod skibę zaorany na wierzch, mięszana koniczyna.
3. 4. 5. 6. Pastwisko owcze.
7. Rzepak letni nawożony po 15 wozów na morg.
8. Żyto i koniczyna biała.
9. Pastwisko.
10. Żyto.
11. Owies.

Nie mogę jeszcze czytelnikowi przedstawić skutku płodozmianu powyższego, z powodu, iż zacząwszy urządzać go w roku 1833, ukończyłem dopiero w roku 1835, a zatem wszystko jest jeszcze surowem; oprócz tego, dotknęła mnie taż sama plaga, co i wszystkich niemal gospodarzy, to jest: wypadło mi przeszło 1000 owiec w roku 1831 podczas mej niebytności w domu; a w roku 1832 straciłem na księgosuszę 55 sztuk rogatego bydła. — Rolnik nie potrafi się dochować tak prędko inwentarza. Musi więc długi czas bez niego pozostać, jeżeli obojga źródeł nie posiada. (a) Dla tego też uciekłem się do nawozu zielonego i do odchodów rogowych, aby rolę utrzymać w pognoju.

Ziemia na tym folwarku nadzwyczajnie jest skłonna do zaperzania się. Miałem więc sposobność przekonania się, że rośliny strączyste na zieloną paszę lub na siano sprzątane, najmocniej perz wyniszczają, i dla tego chwyciłem się teraz środka tego z największym skutkiem.

Rolnych gospodarzy miałem siedmiu, ale od dawna już na czynsz ich obróciłem, i ztąd obie strony mają się lepiej niż dawniej; komorników urządziłem 18, fornali 4, ratai 5 po 4 woły.

Gorzelnia aparatu Galla ciągle swe pierwszeństwo przed innemi wynalazkami u mnie dowodzi, już to z powodu oszczędności opału, jako też z przyczyny tanności.

Młockarnię Ewansa sprowadziłem już od lat czterech; dotąd najmniejszej nie wymagała reparacyi. Bodajby-to tacy tylko fabrykanci istnieli w kraju naszym!

Mam sieczkarnię, ale znajduję ją zupełnie zbyteczną dla gospodarza, który dzienną porcyję bydłu na wagę wydaje. Kiedy dorosła sztuka bydła rogatego dobrze się wyżywić może 15 funtami słomy, 5 funt. plew, obok dostatecznej brachy dwa razy dziennie dawanej, i obejść się bez siana, (o czem się przekonałem tego roku, mając taki nieurodzaj siana, że zaledwie wystarczyło dla owiec, albowiem z 120 morgów koniczyny czerwonej, zebrałem tylko 200 centnarów siana.) Czemuż tu słomę drobno krajać? U mnie zepsuła się sieczkarnia; musiałem posłać ją do sporządzenia do Panków, i nie miałem jej przez 25 dni; nie pomnożyłem ilości słomy dla bydła, i dawałem ją całą; bydło się dobrze miało, chętnie ją pożywało, brahę piło osobno, i nie pogorszyło udoju. A znaczna część słomy, której nie wypotrzebowało,

---

(a) Wielka prawda! — Dla tego, jeżeli gdzie, to u nas należałoby zaprowadzić jak najprędzej Instytucyją, inwentarze na przypadek pomoru zabezpieczającą.
Red.

poszła na podściołkę. (a) Od tego czasu poprzestałem sieczkę rznąć dla niego, i tylko koniom każę do owsa ją przymięszywać.

(a) Jeżeli to była słoma żytna, zgoda; jeżeli zaś jęczmienna lub owsiana, a przytem dobra, takowa podściołka zdaje mi się zbyt drogą. Red.

Okazałem stan gospodarstwa mego, aby ziomków przekonać o korzyści płodozmianu. Zaręczam na uczciwość, że nie pisałem romansu, ale szczerą prawdę. Kto wątpi, niech się raczy na miejscu przekonać.

Fr. Gajewski.

WYCHÓW OWIEC.

Do czego wychowujący owce dążyć winien.

(Ciąg dalszy.)

Pod względem wełnistości, wychowujący owce elektoralne do tego dążyć winien: aby w przecięciu sztuka pojedyńcza wydawała mu przynajmniej 2 funty dobrze wymytej wełny, a tryki przynajmniej po 3 funty. O ile zaś w tej ilości więcej będzie się mieścić elekty, o tyle owczarnia jego na wyższym stać będzie stopniu.

Pewna, iż się trafiają tu i owdzie owczarnie elektoralne, gdzie większa część owiec daje w przecięciu po 2½ funta wełny, której funt po zł. 9 jest płacony; ale są to tak rzadkie wyjątki, iż na nie, stanowiąc ogólne zasady, uważać nie można.

O dobroci wełny.

Dobroć wełny zależy od budowy włosa pojedyńczego; ta zaś stanowi budowę czyli kształt kosmków. A więc ze kształtu kosmków sądzić można o dobroci wełny.

Ponieważ o kosmie wełny panuje dotąd często mylne a nawet zupełnie sprzeczne wyobrażenie, przeto, zanim mówić będę o budowie wełny, wypada oznaczyć: co się rozumie przez kosm wełny.

Kosmem czyli więzią nazywamy pojedyńcze pasmka wełny, które, lubo wyraźnie stanowią małe oddziałki, jednakże tak dalece nawzajem się łączą, iż zlewają runo w jednę całość.

Im kosmki są wyraźniejsze i jednostajniejsze, tem też wełna jest lepsza, gdyż tylko jednostajność i regularność pojedyńczych włosów, kosmki takowe tworzy. A zatem kosmki wełny są najpewniejszą jej wartości oznaką.

Wełna zupełnie gruba nie układa się w kosmki. Ale są one tak dalece cechą dobrej wełny, iż zwykle w pierwszym stopniu poprawy owiec już się poczynają tworzyć. Są one tu wprawdzie powikłane i bez właściwej cechy, ale w miarę poprawy wełny i one się wykształcają.

Jak różną jest pod względem dobroci wełna, tak też różny być musi kształt kosmków. Największą zaś różność uważamy w ich powierzchni, i z jej kształtu z największą pewnością o dobroci wełny sądzić możemy. Tak więc mamy kosmki tępe, spiczaste, roztrzepane i t. d. Niżej zobaczymy, iż więź tępa i jednostajna jest oznaką doskonałości wełny; bowiem tylko w takowej mieści się włos jednostajnie cienki i najdokładniej wykształcony.

Teraz przystąpmy do opisania budowy wełny hiszpańskiej.

Budowa tejże wełny jest nader rozmaita. Nie można z pewnością wiedzieć, czyli takowa rozmaitość ugruntowana jest w jej charakterze, lub też jest przypadkowo utworzoną, przez krzyżowanie macior z różnorodnemi trykami. Ostatnie przypuszczenie zdaje się być podobniejszem do prawdy; albowiem wełna owiec hiszpańskich rozpostartych po wszystkich klimatach i krajach, w których te zwierzęta istnąć mogą, i tak licznie pokrzyżowana, mogła łatwo nabyć odrębnej, że tak powiem, klimatowo-miejscowej własności, a to tem bardziej, że krzyżowanie to od niepamiętnych czasów ma miejsce.

X.

Historyja bowiem nas uczy: że owce hiszpańskie niegdyś przez tryki i owce afrykańskie uszlachetnione zostały; później zaś poprawiano niemi owce angielskie, francuzkie. Ztąd więc zapewne pochodzi tak wielka rozmaitość w budowie włosa wełny hiszpańskiej.

Handlarze wełną i wychowujący owce w Niemczech, te tak różne zboczenia w budowie wełny, jak następuje oznaczają:

1. Prawdziwa i doskonała budowa wełny. — Tą wełną jest ta, której każdy włos jest najcieńszy; a obok tego wszystkie włosy są sobie równe co do cienkości, karbikowatości, długości i mocy. Im większe jest toż wyrównanie, tem też dokładniejsza wełna.

2. Włos z ostremi zagięciami.

3. Włos ze słabemi zagięciami.

4. Zagięcia w kształcie szruby.

5. Zagięcia.

6. Zagięcia wysokie.

7. Zagięcia zbite czyli gęste.

8. Kosmki w kształcie kręgli. — Są one na powierzchni runa okrągłe i kształtu kręgla. Takie natrafiamy pospolicie na pierwszych pokoleniach owiec, pochodzących z macior negreti a elektoralnych tryków.

9. Kosmki spiczaste. — Nie są one dla fabrykacyi szkodliwe, jeżeli tylko końce włosów nie są grube.

10. Kosmki tępe. — Runo w kosmach tępych przedstawia się, jako nierozłączna całość, którego cała powierzchnia jest jednostajna i równa.

11. Kosmki powikłane. — Najwyższe końce kosmków są z sobą połączone i powikłane.

12. Kosmki czworoboczne (quadre förmige). Większa część kosmków łączy się tu w mocne oddziały i te formują mniejsze lub większe czworoboki. Kształt ten jest właściwym wełnie negreti.

13. Kosmki otwarte czyli roztrzepane. — Końce kosmków nie są z sobą połączone, ale raczej zupełnie otwarte.

14. Wełna wymoczona (gewässerte). — Nazwanie to pochodzi pewnie ztąd, że kędzierzawość takowej wełny podobna jest do materyjów zamoczonych.

15. Wełna najcieńsza. — Ma ona kędziorki czyli łuczki najdelikatniejsze.

16. Wełna przecieńczona (überbildete). — Nazywają ją także wełną powietrzną. Parząc z sobą przez kilka pokoleń indywidua z najcieńszą wełną elektoralną, otrzymuje się wełna najcieńsza, ale przytem słaba, i tak mało, że często sztuka wyrosła tylko $1/2$ funta jej wydaje. Dowodzi to, iż w uszlachetnieniu owiec granic przekroczyć można.

17. Wełna do aksamitu podobna. — Na wejrzenie i czucie przedstawia się jak aksamit.]

18. Wełna jedwabnista. — Podobna do cienkiego jedwabiu; ma piękny połysk jedwabiu, pozorną kędzierzawość, ale sprężystości żadnej.

19. Wełna do bawełny podobna. — Wełna ta nie ma regularnej budowy, ale raczej całe runo podobne jest do kosmków bawełnianych.

20. Wełna w kształcie lejka. — Włos wełny od skóry aż do połowy swej długości, jest cienki i słaby; od połowy zaś coraz bardziej grubieje, tak, że przy końcu o wiele jest grubszy od korzenia, a następnie przybiera kształt lejka.

21. Wełna, której kosmki złożone są z regularnych pasm, regularne posiadających łuczki. — Jednakże często zdarza się wełna, której kosmki mają nieregularne pasma, a te żadnych karbików. Przyczyną tej budowy wełny jest zapewne niestosowne parzenie owiec.

22. Wełna sznurkowata. — Kosmki są tu pojedyńczo włosami powiązane; między sobą zaś niemal żadnego nie mają związku. Dla tego to runo podobnej wełny przedstawia się, jak gdyby było złożone z samych małych pojedyńczych wiązek, czyli sznurków.

(Dalszy ciąg w następnym Nrze.)

TECHNOLOGIJA WIEJSKA.

Kilka słów o piwie.
(Dokończenie z Nru 47 z roku zeszłego.)

Piwo różni się od wina szczególniej przez to, iż posiada wiele części flegmistych, które w ogólności w winie się nie znajdują; że zawiera wiele kwasu gazu węglowego, który się tylko mieści w winach musujących, np. w szampańskiem; że nie posiada kwasu winnego, który w wielu gatunkach wina stanowi ich część składową; nakoniec, że zawiera mniej niżli wino alkocholu, a więcej wody, i że ma smak gorzkawy, którego mu chmiel udziela.

Ogółowe wyobrażenie o sztuce piwowarskiej.

Wyrabianie piwa nie jest wprawdzie rzeczą tak trudną; jednakże wszystkie czynności, z których ta sztuka się składa, wymagają bardzo wiele uwagi i pilności; najmniejsze uchybienie pociąga za sobą, jeżeli nie zupełne produktu zepsucie, to przynajmniej czyni go niesmacznym i nietrwałym.

Piwo, jak to już wyżej powiedziałem (Ner 47), składa się z alkocholu, cukru i kwasu gazu węglowego. Te ciała nie znajdują się wcale w produktach, z których się piwo wyrabia, ale raczej przez sztukę utworzone w nich być muszą, a mianowicie mączka zamienia się na cukier, a ten na alkochol; to się zaś uskutecznia za pomocą słodowania, zacierania i fermentacyi ciał na piwo przeznaczonych.

Podczas słodowania, jak wiadomo, zboże zamoczone poczyna kiełkować: — w tej to właśnie chwili, część mączki w zbożu zawartej zamienia się w pierwiastek cukrowy. Sztuka słodowania polega więc na tem, by w właściwym czasie przerwać kiełkowanie; gdyż inaczej, utworzony cukier zamieniłby się zupełnie w rostek, czyli w kiełki korzonkowe. Podczas słodowania, tylko pewna część mączki zamienia się w cukier.

Dalsze przeistaczanie mączki w cukier, rozpoczęte podczas słodowania, dokonywa się w czasie zacieru. Otrzymuje się tu płyn słodkawy, brzeczką zwany, który łatwo przechodzi w fermentacyją winną, i z niego to tworzy się piwo. Dla przyśpieszenia fermentacyi dodają się do brzeczki drożdże.

A więc, celem słodowania zboża i zacierania go, jest: utworzenie pierwiastku cukrukowego; przez fermentacyją zaś część tegoż pierwiastku zamienia się w alkochol, a reszta onegoż pozostaje w piwie w stanie rozpuszczonym i nadaje mu smak słodkawy.

Piwowarstwo składa się zatem z następujących czynności:

1. Surowe zboże zamienia się w kiełkowane, czyli się słoduje.

2. Kiełkowanie przerywa się i słód się suszy. Większe lub mniejsze wysuszenie słodu stanowi bledszy lub ciemniejszy kolor piwa.

3. Odłączają się kiełki od słodu; bowiem nadałyby one piwu smak nieprzyjemny; nadto przyczyniłyby się do prędkiego zepsucia, a mianowicie skwaszenia onegoż.

4. Słód się miele, aby podczas zacieru wszystkie mączne części dokładnie się z wodą połączyły.

5. Słód zmielony połącza się z wodą ciepłą, celem, jak wyżej powiedziałem, przeistoczenia mączki na cukier. Czynność ta nazywa się zacierem.

6. Otrzymany podczas zacieru płyn (brzeczka) oddziela się od części grubych, za pomocą stosownego cedzenia.

7. Brzeczka się gotuje. — Podczas tej czynności: 1) część mączki przeistacza się jeszcze w cukier; 2) białko roślinne ścina się i wydziela z płynu, przez co tenże o wiele staje się klarowniejszym.

8. Zaprawienie brzeczki chmielem. —

Przy końcu gotowania brzeczki dodaje się do niej chmiel i inne ingredencyje.

9. Studzenie brzeczki. — Brzeczka się studzi, celem uniknienia fermentacyi zbyt gwałtownej.

10. Fermentacyja. — Za pomocą dodanych drożdży brzęczka ulega fermentacyi.

11. Piwo oddziela się od drożdży i nalewa w beczki.

12. W beczkach piwo jeszcze czas niejaki robi, czyli fermentuje, poczem się one szczelnie zamykają (szpuntują).

Główniejsze uchybienia, jakie zwykle piwowarzy popełniają.

1. Nie wstrzymują kiełkowania zboża w właściwym czasie. — Skutkiem tego, jeżeli za długo zboże kiełkuje, albo znaczna część cukru w kiełki się przeistoczy, a następnie piwo jest słabe i nietrwałe, lub też w razie zbyt wczesnego przerwania kiełkowania, mała część mączki w pierwiastek cukrowy się zamienia, a przez to piwo staje się mętnem, niesmacznem i prędko kwaśnieje.

2. Kiełkowane zboże biorą za późno na suszarnie. — W skutek tego tworzy się w ziarnie fermentacyja, która łatwo w octową przechodzi.

3. Zacierają słód wodą wrzącą i za nadto długo ekstrahują go, w mniemaniu: iż przez to wszystkie użyteczne części dokładniej się rozpuszczają. — Bardzo to jest mylne i szkodliwe postępowanie. Woda ma tu tylko cukier rozpuścić, a ten rozpuszcza się w wodzie mniej ciepłej. Skoro się słód zaciera wodą wrzącą, rozpuszcza ona i inne ciała w nim zawarte; skutkiem zaś tego jest piwo mętne, smaku do słodzin podobnego. — Należy więc wodę wrzącą wprzódy nieco wystudzić, i nie dłużej w niej słód zostawiać; jak najwięcej 2 godzin.

4. Wielu warzy oddzielnie chmiel w odkrytem naczyniu. — Przez to osiąga się skutek zupełnie zamiarowi przeciwny. Smak i odor aromatyczny zawarty w lupulinie chmielu, rozpuszcza się przez sparzenie onegoż gorącą wodą; skoro się zaś chmiel gotuje, wtedy części aromatyczne ulotniają się, a żywiczne pozostają w wodzie. Taki ekstrakt dodany do piwa, nie tylko że mu nie daje smaku i odoru chmielu, ale raczej czyni je niesmacznem, a nawet obrzydliwem. Nigdy więc nie należy chmielu gotować, ale raczej sparzyć go w naczyniu, i wtenczas dodać do brzeczki, gdy ta już dostatecznie się wygotowała, i dobrze go z nią umięszać.

ROZMAITE PRZEDMIOTY.

O gospodarności.
(z francuzkiego.)

Ludzie zwykli częstokroć mięszać skąpstwo z tym duchem porządku, który w szczupłym zakresie potrzeby swe zaogranicza i wydatki do przychodów stosuje. Gospodarność jest jednym z najpotrzebniejszych przymiotów do szczęścia domowego, do wewnętrznej spokojności i do osiągnienia dobrego bytu.

Praca, wstrzemięźliwość, porządek, połączone z pogardą przesądów i zbytku, znajdują tam źródła zamożności, gdzie drudzy żadnych nie widzą: one są dla nich wsparciem w ograniczonem ich położeniu, są środkiem osiągnienia dostatków, podporą znaczenia i poczciwości. Nierząd osłabia umysł, zatwardza stopniami serce na wszelkie szlachetności uczucia, dalej zniża człowieka aż do upodlenia, czyni go chytrym, podstępnym, i tym sposobem prowadzi go na drogę nieszczęśliwej starości aż do grobu. Nierząd młodego może nawet zaprowadzić go do największych zbrodni. Pewien badacz skłonności ludzkich, który w więzieniu Newgate uczył się poznawać naturę ludzką, rozmawiał poufale z

50 przeszło więźniami na śmierć skazanymi i przekonał się, iż pierwszą przyczyną ich obłąkania była próżność i nierząd. Jeden z pomiędzy więźniów rzekł do niego: gdybym był lepiej umiał rachunkowość, nie powieszonoby mię dnia jutrzejszego.

Płeć kobieca, z samego już jej składu, jest usposobioną tylko do doskonałości drugiego rzędu; lecz gospodarność jest najistotniejszą jej cnotą. Montagne przenosi ją w żonie nad wszystkie inne, ponieważ użycie jej aż do śmierci jest potrzebne. W pewnym już wieku skromność, jakby z porządku rzeczy przychodząca, nie zadziwia, ale duch porządku nie przestaje wpływać na losy familii, i zapewnia w domu swobody, o które mąż ubiega się po świecie.

Moda, czyli zwyczaj gry, jest najniebezpieczniejszą skałą, o którą majątek chociażby i największy rozbić się musi. Namiętność ta okropna, którą w samym jej zarodzie tłumić potrzeba, która nie tylko, że niszczy umysłowe władze, ale nadto psuje zdatność, kazi częstokroć sławę, wystawia na kłótnie, na nienawiść i na nieustanne niebezpieczeństwa. Nie ma gracza, któryby był pewnym, iż mu nie wydarzy się tak nieprzyjazna chwila, w której, rozjątrzony stratą, chcąc ją wynadgrodzić, sto razy ją pomnoży, a tak zniszczy się bez nadziei powstania.

Młody człowiek w żadne gry wdawać się nie powinien; bo żywość jego łatwo przekroczy granice pomiarkowania. Nie powinien nigdy spuszczać się na majątek kiedyś spodziewany, bo człowiek z tego tylko żyje, co ma, a nie z tego, co mieć kiedyś może. Częstokroć najgruntowniejsze pełzną nadzieje, lub każą na siebie czekać tak długo, dopóki rachuby w tym względzie czynione, z powodu zbiegu rozmaitych okoliczności, zupełnie nie znikną. Paweł przechulał w młodości wszystko co miał, a nawet oddał w ręce lichwiarzy sukcessyją podług niego pewną, po chorowitym wuju, który już lat 60 liczył; teraz wuj ma lat 90 i niedawno pochował siostrzeńca, co umarł ze zgryzot, w które go wpędziło własne jego marnotrawstwo.

Kto chce uniknąć wielkich długów, niechaj nigdy nie zaciąga małych. Nierząd można porównać do brył śniegu, których objętość powiększa się, im dalej się toczą. Od wydatków powinna przynajmniej trzecia część zostawać dochodów, gdyż bez tego, nie bylibyśmy w stanie zaspokojenia nieuchronnych potrzeb, osobliwie gdy niespodziewane zdarzą się wypadki. Należy także prócz tego mieć pewną ilość zapasu, nietykalną, aż chyba w ostatecznej potrzebie, tym bowiem tylko sposobem można się zabezpieczyć i na nieszczęśliwe przypadki zjednać sobie spokojność, która jest więcej wartą, od owych małych z procentu zysków.

Człowiek w jakimbądź znajduje się stanie, podlega niespodziewanej ruinie majątku, tem bardziej zaś, kiedy kapitalik swój częstokroć umieszcza w ręku, w których łatwo może przepaść. Nie jeden wstał ubogim, co poszedł spać bogatym. Takowe nieszczęścia mało kto z ludzi umie znosić z godnością. Większa część ludzi cierpi z dumy więcej, niżeli z prawdziwego niedostatku, a chociażby im tyle jeszcze pozostało, iżby do śmierci przyzwoicie żyć mogli, przecież wielu jest takich, którzyby chętnie i te ostatnie oddali szczątki, byleby tylko dumie swojej dogodzić mogli, nie zważając bynajmniej, jak smutny potem czeka ich koniec. Każdy powinien zawczasu pomnieć na to: iż przyjść może na niego chwila niespodziewanego upadku, i zawczasu wyrachować, jakby mu w takim razie postąpić, i jaki sposób życia przedsięwziąć wypadłoby.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

WIADOMOŚCI KRAJOWE.

Kuźnice żelazne i Rudy w byłem Województwie Sieradzkiem i w jego okolicy; z dawnych ksiąg Grodzkich i Ziemskich Sieradzkich zebrane.

(Ciąg dalszy.)

22. Myślniów, w Powiecie Ostrzeszowskim, mil 8 od Sieradza. Kuźnica żelazna ze wsią przedana r. 1632 przez Dobrogosta Węgierskiego, Sędziego Grodzkiego, Jaroszowi Bąkowskiemu.

23. Osiaków nad rzeką Wartą, w Powiecie i Obwodzie Wieluńskim, mil 5 od Sieradza. Kuźnica żelazna zastawiona przez Jana Koniecpolskiego Wojewodzica Stanisławowi Pstrokońskiemu r. 1630 w Grodzie Sieradzkim.

24. Pabianice nad rzeką Nerem, w Powiecie i Obwodzie Sieradzkim, mil 5 od Sieradza. Ruda żelazna koloru brudno-piaskowego. (Osiński 1782, pag. 42.)

25. Panki, w Powiecie Lelowskim, teraz Częstochowskim, mil 12 od Sieradza. Roku 1664 już była kuźnica żelazna, która w dzisiejszych czasach jest bardzo znaczna.

26. Pątków, w Powiecie i Obwodzie Wieluńskim, mil 8 od Sieradza. Ruda żelazna, którą kopią i wożą do Panków.

27. Płużna, w Powiecie Konińskim, kuźnica żelazna między Sarbicami, Posoką i Podłużycami położona 1615 r.

28. Przecznie nad rzeczką Dębowolec, w Powiecie i Obwodzie Sieradzk'm, mil 4 od Sieradza. Roku 1428 Mikołaj z Przeczni Stanisława z Zalesia pozwał, iżby przysiągł, że nie przyrzekł płacić 1 grzywny majstrowi fabryki. — 1560 r. areszt woza na rzecz Hieronima Przecznia zabranego przez Kobyłeckich przy grobli stawu Krupy za młynem, wtenczas, gdy Rudnik (Mineralor) z Lubca rudę na Przeczniach kopał.

29. Przestań nad granicą Szlązką, w Powiecie Lelowskim, teraz Częstochowskim, Obwodzie Wieluńskim, mil 11 od Sieradza; miała 3 kuźnice żelazne 1419, 1463, 1560, 1606. Jednę na Warchałowiznie nad rzeczką Kostrzyna (teraz Kuźnica Stara), drugą na kuźnicy nowej Podłęzkiej, trzecią na Stanach.

30. Radoszewice, w Powiecie Radomskim i Wieluńskim, mil 4 od Sieradza. Kuźnica żelazna roku 1620, fol. 48 w Grodzie Sieradzkim.

31. Rudniczysko wieś, z wsi Mikorzyna lokowana przed r. 1555, w Powiecie Ostrzeszowskim, mil 8 od Sieradza. Kuźnica żelazna na stawie Zaleśnym, przez który rzeka Dobra przechodzi; r. 1602 akta Ziemskie Ostrzeszowskie.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

Doniesienie o wyjść mającem wkrótce dziele: O FABRYKACYI CUKRU BURAKOWEGO.

Autorem dzieła: O fabrykacyi cukru z buraków, o którem w Nrze ostatnim Tygodnika doniosłem, jest P. Józef Bełza, Professor Chemii i Technologii w Instytucie Gospodarstwa wiejskiego w Marymoncie. — Wyjdzie ono nakładem P. Gustawa Sennewalda przy ulicy Miodowej w Warszawie, i obejmować będzie: Dokładny opis buraków i w szczegółach fabrykacyją cukru, do naszego kraju zastosowaną, podług najnowszych autorów, chemików i fabrykantów zagranicznych.

CENY TARGOWE,
od dnia 3go do 10go b. m.

Korżec	od zł.	od gr.	do zł.	do g.	Produkta i okrasa.	od zł.	od g.	do zł.	do g.
Zyta -	8	10	9	—	Masła funt	—	22	—	24
Pszenicy -	14	—	16	15	Słoniny funt	—	21	1	—
Grochu polnego	7	15	9	—	Sążeń drew sos.	—	—	43	—
— cukrow.	11	—	14	—	Okow. 9½ p. gar.	3	29	4	1
Fasoli -	28	—	36	—	Szumówka 6 p. g.	2	15	—	—
Gryki -	—	—	—	—	Siana centnar	1	25	2	5
Jęczmienia -	6	—	7	—	Słomy centnar	1	—	1	10
Owsa -	5	—	5	15	Cielę - - -	—	—	—	—
Mąki psze. przed.	30		36	—	Baran - - -	5	—	11	-
— — ordyn.	24	—	29	—	Wieprz - duk.	2	—	6	
— żytnej pytl.	13	15	16	—	Wół dobry —	12	—	14	
— — razow.	10	—	11	—	— średni —	9	—	12	
— gryczanej	8	—	10	—	— lichy —	7	—	8	
Kaszy jaglanej	21	—	26	—	Na targu w Pradze znajdowało się d. 9 b. m.				
— grycz. zwy.	16	—	19	—	wołów sztuk	652			
— — drob	28	—	42	—	wieprzy —	615			
— jęczm. perł.	28	—	36	—	cieląt —	—			
— — ordy.	9	—	13	—	baranów —	905.			
Kartofli - -	3	—	—	—					

Redaktor Tygodnika: Nepom. Kurowski, przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. — w Drukarni Korrespondenta.